



# ANHELO

B O D E G A S

## Viña Pau Blanco



**Tipo:** Mosto parcialmente fermentado.

**Varietalidad:** 100% Riesling.

### Nota de cata

De color amarillo pálido con reflejos verdosos, que demuestran juventud. En nariz destacan aromas tropicales propios de la fermentación con notas cítricas.

Gracias a su bajo contenido en alcohol, conseguimos un producto refrescante y afrutado, un conjunto de cualidades para una degustación fácil y muy agradable.

Ideal para acompañar en aperitivos y celebraciones.

### Vinificación:

**Elaboración:** La vendimia tuvo lugar a primeros del mes de septiembre aprovechando las horas más frescas del día, tras realizar el despalillado de los racimos se realiza una maceración pelicular durante 24 horas a una temperatura controlada a 12° C, más tarde se separa el mosto el cual fermenta en depósitos de acero inoxidable a 17°C, hasta una densidad de 1026 gr/l, momento en el cual se baja la temperatura a -4 °C para paralizar la fermentación y conservar su dulzor natural.

**Grado alcohólico:** 7% Vol.

**Acidez total (en ácido tartárico):** 5,50 gr/l

**pH:** 3.35

**Azúcar Residual:** 75 gr/l

**Temperatura de servicio:** entre 4°C y 7°C

